

## Kwarantannowe

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **8.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (32.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (32.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (32.3%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.2 kg (3.2%)	72.8 %	90

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP840 - American Lager Yeast	Lager	Gęstwa	350 ml	White Labs